vinetur

Maymanta Ibiza incorpora cocina japonesa a su propuesta peruana de autor

El restaurante de Omar Malpartida renueva carta, vajilla y coctelería en la azotea de Aguas de Ibiza

jueves 9 de julio de 2026



Maymanta Ibiza ha renovado esta temporada su propuesta gastronómica con una nueva carta que incorpora por primera vez cocina japonesa dentro de su oferta. El restaurante, situado en la azotea del hotel Aguas de Ibiza, en Santa Eulària des Riu, mantiene su base de cocina peruana y refuerza una línea de autor que, según explican desde el establecimiento, une esencia andina, influencias japonesas y producto local.

El espacio está liderado por el chef peruano Omar Malpartida y cuenta con un Sol de la Guía Repsol desde 2021. La nueva etapa del restaurante introduce guiños a la gastronomía nikkei con platos pensados para la temporada de verano en Ibiza. Entre las incorporaciones figuran el temaki crujiente de nori, elaborado con akami de atún, salsa de anguila y cítricos de Ibiza, yema de erizo y caviar de beluga, y el ceviche Konishi, una reinterpretación con atún, ponzu picante de yuzu, pak choy a la brasa y aguacate.

La brasa sigue siendo una de las bases de la cocina de Maymanta Ibiza. El restaurante mantiene en carta varias elaboraciones centradas en esa técnica, entre ellas el Wagyu A5 con salsa café París andino y huacatay. Desde Maymanta precisan que esta hierba aromática peruana se cultiva en Ibiza desde hace dos años.

Otra de las novedades de la temporada es un t-bone de un kilo planteado en dos preparaciones para compartir en cena. La primera se presenta como tartar de la casa con tuétano a la brasa y chimichurri de ajíes. La segunda utiliza la parte del lomo alto cocinada a la parrilla con salsa anticuchera.

La carta conserva platos que ya formaban parte de la identidad del restaurante. Maymanta Ibiza mantiene su oferta de tapeo criollo, con propuestas como el bombón marino, la croqueta limeña o las bravas andinas, además de su ruta cevichera, los criollazos, distintas influencias peruanas y una selección de pescados.

En el apartado dulce, el restaurante incluye postres como la tarta tres leches de algarrobina, la merengada de verano y el coulant de lúcuma. A ello se suma una oferta de coctelería de autor que el establecimiento presenta como uno de los ejes de la experiencia en su terraza con vistas al Mediterráneo.

Maymanta Ibiza también ha incorporado esta temporada una nueva colección de vajillas artesanales hechas a mano. Según trasladan desde el restaurante, esta renovación busca reforzar la presentación de cada plato dentro de una propuesta en la que la parte visual acompaña a la cocina.

El establecimiento ofrece además menús para grupos, tanto en formato cóctel como de mesa, orientados a celebraciones familiares, encuentros entre amigos y eventos corporativos.

Maymanta Ibiza abre todos los días desde las 19:00 horas. La cocina sirve hasta las 23:00 horas y la coctelería continúa hasta la 1:00 horas.